



LUX DE LUC blanc 2022



IDENTITE

Couleur	Blanc
Cépages	Roussanne 1/3, Rolle 1/3, Grenache 1/3
AOC	Corbières
Degrés	13 % vol
Potentiel de garde	3-5 ans

TERROIR

Sols	Argilo-calcaire et galets roulés.
Conduite du vignoble	Biologique certifié et HVE (Haute Valeur Environnementale).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vendanges	A la main, puis égrappé. Vinification avec des levures indigènes avec fermentation malolactique. L'assemblage des 3 cépages est fait après fermentation. Un peu de sulfites ajoutés avant mise en bouteille.
Vinification	

DEGUSTATION

	Belle couleur jaune reflet or.
	Curry, épices, écorce d'orange et gingembre.
	Minérale: zeste d'orange, écorce d'agrumes. Tendru et complexe.
Finale	Longue et délicate.

SERVICE

Accords mets et vins	Poulet au morille ou cuisine asiatique
Service	8/12 °C.

FORMAT DISPONIBLE

Format	En bouteille de 75 Cl.
--------	------------------------

Dans la continuité des expériences de Louis Fabre, Lux blanc est notre premier vin vinifié en levures indigènes. L'enjeu était ici l'expression du terroir avec une intervention minimale, toujours dans le respect de la nature, des sols et du terroir. Cette cuvée exprime une nouvelle facette des Corbières : fraîcheur et minéralité. Le nom LUX fait référence à la lumière, mais aussi au luxe que nous offre la nature !